



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇİĞ KREMA

Kaynamamış sütün üstündeki bir nevi sübyeleşmiş yağ birikintileridir. Buna krema denir. Sütün en kıymetli maddesi olan bu kremayı ancak krema makinesi denilen aletler vasıtasıyla elde etmek mümkündür. Çiğ krema sütün çıktıktan sonra bilhassa yazın buz içinde ya da buzdolabında saklamak suretiyle ekşimeden ancak 48 saat kadar dayanabilir. (Konserve olarak saklanan kremlar ekşimeden uzun müddet dayanabilir). 48 saat sonra asidin yavaş yavaş yükselmesiyle kremada ekşime belirtileri görülür. Çiğ kremadan tereyağı elde edildiği gibi şekerle dövüldüğünde de şantiye kremasına dönüşür. Şantiye kremasının rolü ise gerek pastacılıkta, gerekse tatlıcılıkta çok büyüktür.

---